



CHEFKOCH.DE

Khadijas Bastilla

Marokkanisches Zwiebelhuhn in Blätterteig

Das Rezept ist für 2 Bastillas mit einem Durchmesser von jeweils ca. 28 cm ausgelegt.

Hähnchen von der Haut befreien, waschen und abtupfen. Danach wird jedes Huhn in 4 Teile zerlegen. In einem Topf das Öl und die Butter erhitzen. Das Fleisch dazu geben und mit aufgelösten Safranfäden, Pfeffer, Ingwerpulver, Zimt und Salz würzen. Petersilie und Koriandergrün und Knoblauch hacken und ebenfalls in den Topf geben. Alles zusammen gut durchmischen und kurz kochen lassen. Dann wird das Ganze mit Wasser aufgefüllt (nicht zuviel Wasser). Alles so lange kochen lassen, bis das Fleisch gar ist. Fleisch raus nehmen, in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

Die Zwiebeln zwischenzeitlich schälen und in feine Streifen schneiden. Nachdem das Fleisch rausgenommen worden ist, die Zwiebeln in den Sud geben. Sobald die Zwiebeln gar sind, die Eier verrühren und dazugeben. Wenn die Eier stocken, den Topf vom Herd nehmen. Alles durch ein Sieb geben und den Sud dabei auffangen. Die Zwiebeln (am besten über Nacht) gut abtropfen lassen. Das Fleisch, sobald es komplett getrocknet ist, von den Knochen befreien und in kleine Streifen zupfen. Die Zwiebeln zu dem Fleisch geben und gut durchmischen.

Zwei runde Formen (ca. 28 cm Durchmesser) gut einfetten und mit Filo-Teig bedecken. Dabei sollten jeweils 2 Lagen so hingelegt werden, dass ein Blatt jeweils eine Ecke abdeckt und der Rest aus der Form raus schaut. Dann je eine Lage Filo-Teig genau in die Mitte der Formen legen. Nun etwas von dem Sud auf die Filo-Lage geben und gut einreiben. Dann die gerösteten und gehackten Mandeln drauf geben und evt. mit ein wenig Zimt bestreuen. Wieder eine Lage Filo-Teig drauf und wieder mit Sud einreiben. Dann das Hühnchen-/Zwiebelgemisch hineinfüllen. Wieder eine Lage Blätterteig drauf geben und nicht vergessen, mit dem aufgefangenen Sud einzureiben. Zum Schluss werden jetzt noch die Reste der ersten Lagen, die aus der Form herausschauen oben drauf gefaltet. Jetzt noch jeweils eine letzte Filo-Lage oben drauflegen (um eine schöne Decke zu bekommen) und die überstehenden Reste unter die Pastete



Zutaten für 10 Portionen:

3	Hähnchen (ca. 3 kg Gesamtgewicht)
2 kg	Zwiebel(n)
1/2 Bund	Koriandergrün
1/2 Bund	Petersilie
10	Ei(er)
200 ml	Öl
1 EL	Butter
1 Prise(n)	Safranfäden (mit Salz zerstoßen und in etwas Wasser aufgelöst)
1 Prise(n)	Ingwerpulver
1 Prise(n)	Zimt
	Salz und Pfeffer
2 Zehe/n	Knoblauch

geben. Die letzte Lage auch noch mal gut mit dem Sud einreiben.

Die Formen in den auf 200°C vorgeheizten Backofen geben und goldbraun backen. Sobald sie von oben braun geworden sind, jeweils mit Hilfe eines großen Tellers die Bastillas wenden und von unten auch noch mal goldbraun werden lassen.

Die Bastillas auf Tellern anrichten und mit Zimt und Zucker dekorieren.

Arbeitszeit: ca. 55 Min.
Ruhezeit: ca. 12 Std.
Schwierigkeitsgrad: pfiffig
Kalorien p. P.: keine Angabe

500 g Mandel(n), abgezogen, geröstet, gehackt

1 Pkt. Blätterteig (Filo-Teig)

Puderzucker zum Dekorieren

n. B. Wasser

Fett für die Formen

Verfasser: Hanimon